

DIEU ET MON DROIT

de rayer partout officiellement le
nom de Dieu.

Autour de la Ferme



LA CONSOMMATION DU FROMAGE AU CANADA

La consommation du fromage au Canada est très faible quant on la compare à celle des pays européens; elle n'est d'ailleurs que de trois livres par tête et par an. Au Royaume-Uni, la consommation annuelle par tête est estimée à 13 livres. Beaucoup de gens s'imaginent que le fromage est indigeste, qu'il cause la constipation; c'est peut-être parce qu'une bonne partie du fromage mangé dans ce pays n'est pas mûr; c'est peut-être parce qu'on l'ajoute à un repas qui contient déjà une quantité suffisante de protéine.

Le fromage est destiné à remplacer la viande; il ne devrait donc pas être ajouté à un menu dont la viande forme le plat principal. Livre pour livre, le fromage a pris du double de la valeur alimentaire du bœuf de composition moyenne; il contient au moins 25 pour cent de matières nutritives de plus que la viande de bœuf. Étant donné la haute valeur nutritive du fromage, et son prix faible, par comparaison au prix de la viande, il semble donc, pour beaucoup de raisons, l'on devrait encourager la consommation de cet aliment. Jus qu'à ces derniers temps, le commerce local du fromage était si faible que les fabricants et les marchands de gros n'y ont donné que très peu d'attention. Règle générale, le marchand de viande n'est pas un bon juge de fromage; il ne connaît pas assez les changements qui s'y produisent pour pouvoir en contrôler et développer ainsi ses meilleures qualités, et retenir ces qualités lorsqu'elles se sont développées. C'est là un fait important lorsque l'on considère que les fromages ne sont que partiellement mûris ou affinés lorsqu'ils sont vendus par le fabricant; disons également que le fabricant a assez souvent l'habitude d'envoyer aux marchands de détail, les fromages qui ne sont pas assez bons pour le commerce d'exportation. Ce n'est peut-être pas un mal sans mélanges, car il protège la réputation de nos fromages sur les marchés principaux, mais c'est sans aucun doute un des facteurs qui ont empêché le développement de la consommation du fromage au pays même.

Le fromage fabriqué au commencement de l'été et qui est mûri au froid, c'est-à-dire qui n'est pas exposé à une température de plus de 60 degrés F. sera, à condition qu'il soit bien fait, en bon état pour être consommé l'hiver suivant, et, sous un bon traitement, il s'améliorera pendant un an ou plus.

Le fromage mûri au froid ne devra pas être placé en chambre froide; c'est à une température de 60 degrés qu'il développera ses meilleures qualités. En raison de la sécheresse du climat au Canada, et particulièrement de l'atmosphère sèche des magasins et des maisons pendant les mois d'hiver, la surface d'un fromage sèche rapidement et il se produit donc beaucoup de perte en sus de la perte de poids. C'est là un fait qui a beaucoup nu à la vente et à la consommation du fromage. Il y a un remède; c'est de conserver le fromage dans un récipient hermétique à l'air, et ainsi de prévenir l'évaporation de l'humidité. La moisissure se développera plus rapidement si le récipient est à l'air imperméable.

Un bon point pour la vente du fromage en détail est d'environ dix livres par fromage; lorsque l'on se sert de fromage de ce genre, la meilleure méthode est de

DR. W. LEMAIRE

Médecin Vétérinaire
Hôpital privé, Tél. Main 5263
Bureau et résidence: 60 rue Marlow
NORWOOD, MAN.

Voilailles
Coqs 08
Poulets 09
Dindes 12
Canards 09
Oies 09

Alimentation
Son (tonne) \$25
Gru \$26

Surc
Extra, garanti \$6.95
Foin et fourrage
Manitoba, naturel \$20
No 2 \$18
No 3 \$16
Sauge, No 1 \$14
Sauge, No 2 \$12
Sauge, No 3 \$11
Blé, No 4, la tonne \$30.31
Avoine, le boisseau \$5
Avoine cassée \$40
Blé d'inde à vaches (la tonne) \$34

Fleur
Best Patents \$7.00
Bakers \$6.50
Clears \$6.50
XXXX \$4.50

Peaux
Gélines \$12-12.50
Brutes, No 1 \$5
Brutes, No 2 \$4
Laines, rude \$16-18

LES GRAINS
Blé
No 1 nord \$12.25
No 2 nord \$13
No 3 nord \$12.25
No 4 \$11.8

Avoines
No 2 C W \$7
No 3 C W \$5
Extra No 1 fourrage \$7
No 1 fourrage \$6
No 2 fourrage \$5

Orge
No 3 \$6
No 4 \$6
Rejeté \$5
Fourrage \$7

Lin
No 1 N W C \$145
No 2 C W \$142

CONTRE LES GAZ ASPHYXIAUX

Les Russes emploient un procédé simple et efficace

Ces cultivateurs et ces éleveurs qui ont le bonheur d'avoir une quantité satisfaisante d'animaux reproducteurs, et particulièrement de bonnes vaches de bonne lignée, pour former les bases de troupeaux futurs, qui prennent soin de ces animaux, et qui restent dans les rangs des producteurs de bétail, se trouvent, en quelques années, parmi les citoyens les plus prospères de ce continent; la valeur de leurs troupeaux croît sans cesse, la fertilité de leurs terres s'accroît, et leur compte de banque augmentera graduellement avec la valeur de leur bétail et de leurs récoltes.

Pour les contusions et les foulures. — Il n'y a rien de meilleur pour les contusions et les foulures que l'huile électrique du docteur Thomas. Elle réduit l'enflure qui suit une foulure, calme la chair enflée et fait disparaître la douleur. Elle supprime la douleur d'une contusion et prévient la décoloration de la chair. Il semble que cette huile a quelque chose de magique tant est rapide son action.

Viandes cuites
Jambon \$15-18
Bacon \$19-21
Epaule \$12-14
Pore salé (baril) \$22-30
Bœuf \$10
Saucisse de porc \$10

DR. W. LEMAIRE

Médecin Vétérinaire
Hôpital privé, Tél. Main 5263
Bureau et résidence: 60 rue Marlow
NORWOOD, MAN.

Voilailles
Coqs 08
Poulets 09
Dindes 12
Canards 09
Oies 09

Alimentation
Son (tonne) \$25
Gru \$26

Surc
Extra, garanti \$6.95
Foin et fourrage
Manitoba, naturel \$20
No 2 \$18
No 3 \$16
Sauge, No 1 \$14
Sauge, No 2 \$12
Sauge, No 3 \$11
Blé, No 4, la tonne \$30.31
Avoine, le boisseau \$5
Avoine cassée \$40
Blé d'inde à vaches (la tonne) \$34

Fleur
Best Patents \$7.00
Bakers \$6.50
Clears \$6.50
XXXX \$4.50

Peaux
Gélines \$12-12.50
Brutes, No 1 \$5
Brutes, No 2 \$4
Laines, rude \$16-18

LES GRAINS
Blé
No 1 nord \$12.25
No 2 nord \$13
No 3 nord \$12.25
No 4 \$11.8

Avoines
No 2 C W \$7
No 3 C W \$5
Extra No 1 fourrage \$7
No 1 fourrage \$6
No 2 fourrage \$5

Orge
No 3 \$6
No 4 \$6
Rejeté \$5
Fourrage \$7

Lin
No 1 N W C \$145
No 2 C W \$142

CONTRE LES GAZ ASPHYXIAUX

Les Russes emploient un procédé simple et efficace

Ces cultivateurs et ces éleveurs qui ont le bonheur d'avoir une quantité satisfaisante d'animaux reproducteurs, et particulièrement de bonnes vaches de bonne lignée, pour former les bases de troupeaux futurs, qui prennent soin de ces animaux, et qui restent dans les rangs des producteurs de bétail, se trouvent, en quelques années, parmi les citoyens les plus prospères de ce continent; la valeur de leurs troupeaux croît sans cesse, la fertilité de leurs terres s'accroît, et leur compte de banque augmentera graduellement avec la valeur de leur bétail et de leurs récoltes.

Pour les contusions et les foulures. — Il n'y a rien de meilleur pour les contusions et les foulures que l'huile électrique du docteur Thomas. Elle réduit l'enflure qui suit une foulure, calme la chair enflée et fait disparaître la douleur. Elle supprime la douleur d'une contusion et prévient la décoloration de la chair. Il semble que cette huile a quelque chose de magique tant est rapide son action.

Viandes cuites
Jambon \$15-18
Bacon \$19-21
Epaule \$12-14
Pore salé (baril) \$22-30
Bœuf \$10
Saucisse de porc \$10

FERME EXPERIMENTALE DE BRANDON

Expérience sur l'engraissement des bœufs

La ferme expérimentale de Brandon, Man., vient de conclure une expérience d'un intérêt exceptionnel sur l'engraissement des bœufs. Deux wagons de bœufs ont été achetés l'automne dernier dans les cours à bestiaux de Winnipeg à raison de 6 centins la livre. Les frais et la perte de la qualité. Deux groupes ont été logés dans des loges (box stalls) et deux ont été hivernés dehors avec un hangar ouvert pour tout abri. L'un des groupes tenus en stabulation recevait comme gros fourrage de la paille et du maïs ensilé; l'autre a reçu d'abord du foin d'avoine verte et plus tard du foin d'herbes mélangées. L'un des groupes tenus en plein air a reçu, comme gros fourrage, de la luzerne et l'autre de l'avoine verte et du foin mélangé, de même que le deuxième groupe tenu en stabulation. Tous les quatre groupes ont reçu la même ration de

grain. Cette ration, commençant avec deux livres d'avoine ensilée par jour, a été portée graduellement à huit livres par jour et elle est restée à cette dernière quantité pendant la plus grande partie de l'hiver. Pour la fin de l'engraissement, on a donné une ration de maïs, d'orge et d'avoine qui a été graduellement portée jusqu'à la quantité de 14 livres par jour.

Voici les prix auxquels les fourrages employés dans l'engraissement ont été comptés: —
Avoine \$.60 le boisseau
Orge 70 "
Maïs 86 "
Foin (avoine verte) 10.00 la tonne
Foin (herbes mélangées) 10.00 "
Foin (luzerne) 12.00 "
Foin (avoine verte) 2.00 "
Maïs ensilé 3.00 "

Stabulation en plein air

Comme l'un des groupes hivernés dans l'étable recevait exactement la même nourriture que l'un des groupes hivernés en plein air, il est possible d'établir une comparaison directe entre les deux méthodes. Voici quelques-uns des chiffres obtenus: —

| | Group 1, intérieur | Group 2, extérieur |
|--|--------------------|--------------------|
| Première pesée, moyenne par tête, 13 novembre 1914 | 896.8 liv. | 897.4 liv. |
| Dernière pesée, moyenne par tête, 24 mai 1915 | 1,258.8 " | 1,211.5 " |
| Accroissement de poids en 191 jours, moyenne | 362 " | 314.1 " |
| Accroissement par jour, moyenne | 1.89 " | 1.64 " |
| Prix moyen par bœuf à \$6.46 les 100 livres | \$57.98 | \$58.02 |
| Prix moyen de la nourriture par bœuf, 100 livres | 39.04 | 39.04 |
| Prix moyen total par bœuf | 97.02 | 97.06 |
| Prix moyen de vente à \$8.75 les 100 livres, moins 5 pour cent de perte de poids | 104.64 | 100.70 |
| Prix moyen (main-d'œuvre et valeur du fumier non comptées) | 7.62 | 3.64 |
| Prix moyen de 100 livres de viande produite | 10.06 | 12.43 |

On voit par les chiffres qui précèdent que la méthode d'engraissement la plus avantageuse pour les bêtes à cornes est de les tenir sous un abri chaud. La paille et l'ensilage coûtent moins cher que le foin. Nous voyons qu'un mélange de maïs ensilé et de paille donne d'aussi bons résultats dans l'engraissement que le foin seul. Or, puisque l'on peut obtenir une

plus forte production de maïs à l'acré que tout autre fourrage, il semble que l'on pourrait réduire le prix de revient de la viande de bœuf en cultivant cette récolte.

Paille et ensilage comparés au foin

Nous nous sommes servis des deux groupes engrainés à l'étable pour faire cette comparaison. Voici les résultats obtenus: —

| | Group 1, paille | Group 2, ensilage |
|--|-----------------|-------------------|
| Première pesée, moyenne par tête, 13 novembre 1914 | 896.8 liv. | 900.5 liv. |
| Dernière pesée, moyenne par tête, 24 mai 1915 | 1,258.8 " | 1,220. " |
| Accroissement de poids en 191 jours, moyenne | 362 " | 319.5 " |
| Accroissement par jour, moyenne | 1.9 " | 1.67 " |
| Prix moyen par bœuf à \$6.46 les 100 livres | \$57.98 | \$58.22 |
| Prix moyen de la nourriture par bœuf, 100 livres | 37.94 | 35.31 |
| Prix moyen total par bœuf | 97.02 | 93.53 |
| Prix moyen de vente à \$8.75 les 100 livres, moins 5 pour cent de perte de poids | 104.64 | 101.41 |
| Prix moyen (main-d'œuvre et valeur du fumier non comptées) | 7.62 | 7.88 |
| Prix moyen de 100 livres de viande produite | 10.06 | 11.05 |

On voit que les bœufs engrainés à la paille et à l'ensilage n'ont pas produit autant de viande que ceux qui étaient engrainés au foin. D'autre part, le profit par bœuf a été plus considérable parce que la nourriture coûtait moins cher.

Foin comparé à la luzerne

Nous nous sommes servis des deux groupes qui étaient engrainés en plein air pour faire l'essai des sortes ordinaires de foin et de luzerne. Le groupe No. 3 a reçu du foin vert d'avoine pendant une partie du temps et un mélange de maïs et de ray-grass de l'ouest pendant le reste de la période. Le No. 4 n'a reçu, en fait de gros fourrage, que de la luzerne. Voici les résultats: —

| | Group 3, foin | Group 4, luzerne |
|--|---------------|------------------|
| Première pesée, moyenne par tête, 13 novembre 1914 | 897.4 liv. | 890.6 liv. |
| Dernière pesée, moyenne par tête, 24 mai 1915 | 1,211.5 " | 1,219.5 " |
| Accroissement de poids en 191 jours, moyenne | 314.1 " | 328.9 " |
| Accroissement par jour, moyenne | 1.64 " | 1.72 " |
| Prix moyen par bœuf à \$6.46 les 100 livres | \$58.02 | \$58.58 |
| Prix moyen de la nourriture par bœuf, 100 livres | 39.04 | 39.73 |
| Prix moyen total par bœuf | 97.06 | 97.31 |
| Prix moyen de vente à \$8.75 les 100 livres, moins 5 pour cent de perte de poids | 100.70 | 101.37 |
| Prix moyen (main-d'œuvre et valeur du fumier non comptées) | 3.64 | 4.06 |
| Prix moyen de 100 livres de viande produite | 12.43 | 12.08 |

On voit que les bœufs nourris à la luzerne exigent une quantité beaucoup considérable de fourrage par jour. Ils ont produit un peu plus de viande et ont donné un

LES MASSACRES D'ARMENIE

Neuf mille femmes et enfants sont fusillés

Paris, 7. — M. Varazdate, membre du comité du parti social-démocrate arménien, écrivant à "l'Humanité", dit que les Turcs, après avoir massacré tous les hommes de la région de Bitlis (Arménie turque), ont réuni 9,000 femmes et enfants, les ont conduits sur les rives du Tigre, où ils les ont fusillés, puis ont jeté leurs corps dans le fleuve.

Cette nouvelle n'a pas été confirmée.

La population arménienne de Dilie, dans le village turc d'Adana, a été également persécutée, si l'on en croit le même comité.

Plus de 40,000 personnes ont été péri, et l'on craint que les Arméniens de Monke et de Diarbek, dans le Kurdistan, n'aient été massacrés.

Vingt membres du parti social-démocrate arménien, ajoute M. Varazdate, ont été condamnés et pendus en public à Constantinople, sous l'accusation de vouloir établir l'indépendance de l'Arménie.

LE DOSSIER DES CRIMES ALLEMANDS

La commission d'enquête française a remis à M. Viviani son rapport final et tous les documents prouvant les atrocités auxquelles se sont livrés les soldats allemands. — Officiers et soldats boches ont rivalisé de cruauté.

Paris, 4. — La commission présidée par M. Payelle, président de la cour des comptes, a présenté à M. Viviani, le rapport final de son enquête sur les actes commis par les soldats allemands en violation du droit des gens.

Ce rapport contient 12,000 mots et donne en détail les preuves recueillies par la commission, sur l'emploi qu'ont fait les troupes allemandes de prisonniers militaires et civils en guise de boucliers contre le feu des troupes françaises; sur l'usage, par les troupes du kaiser, d'artillerie dont les balles avaient été retournées dans le but de causer de plus graves blessures et de balles déformées ou ouvertes dans le même but.

Le rapport cite ensuite les ordres du jour donnés par le général Stenger, commandant de la 8^e brigade allemande, recommandant à ses soldats d'achever les blessés et de ne pas fuir de prisonniers. Les preuves confirment l'émision et la mise en circulation de cet ordre du jour, ont été fournis par des soldats allemands appartenant au 112^e et 142^e régiments, actuellement prisonniers en France. Le rapport contient aussi des preuves du massacre de soldats français dû à cet ordre, ainsi que du massacre de blessés après la bataille de Fécamp, en Belgique. Il présente les déclarations d'un grand nombre de soldats qui ont déclaré individuellement avoir vu leurs camarades blessés achevés d'un coup de fusil, de revolver, de baïonnette ou de crosse par des soldats, des sous-officiers et des officiers allemands. Quelques-uns des témoins ont déclaré qu'ils avaient vu des blessés achevés de la main d'agression semblable et y avaient survécu.

Le rapport parle longuement des traitements inhumains que les Allemands font subir à leurs prisonniers de guerre, traitements dont les preuves sont fournies par leurs victimes elles-mêmes. Un grand nombre de prisonniers de guerre ont été fusillés alors qu'ils étaient malades.

La fidélité aux grâces de Dieu est le devoir essentiel du chrétien. Un apôtre a trahi, un disciple est devenu apôtre.

PIQUE NIQUE

Samedi le 14 août aura lieu à Saint-Norbert un pique-nique en l'honneur de l'installation du monument de la mémoire de la mission de peuplement de M. Lamoureux. Le pique-nique aura lieu sur la place même. Il y aura rafraîchissements, thé, crème à la glace, etc.

La fidélité aux grâces de Dieu est le devoir essentiel du chrétien. Un apôtre a trahi, un disciple est devenu apôtre.

LES TEMPS SONT DURS, C'EST VRAI,

MAIS, C'EST AUSSI LE TEMPS D'OB-

TENIR DU TRAVAIL A BON MARCHE

En-tête de lettres, cartes, enveloppes, en-tête de factures, factures, catalogues, pamphlets, prospectus, etc. EN TOUTES LANGUES.

Prix très modérés.

Ecrivez toujours en français quand vous voulez adresser à notre maison.

West Canada Publishing Co. Ltd.

619 Avenue McDermott, Winnipeg.

Le Scrutin de Vendredi

rent, de suite après le diner sous les arbres, ont présenté à leur digne chapelain une jolie montre